

МУНИЦИПАЛЬНОЕ КАЗЕННОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ «ДЕТСКИЙ САД № 11 «КАПЕЛЬКА»  
ЛЕВОКУМСКОГО МУНИЦИПАЛЬНОГО ОКРУГА  
СТАВРОПОЛЬСКОГО КРАЯ

ПРИКАЗ

09 января 2025 года

№ 10 - од

с. Приозерское

Об организации питания на 2025 год

С целью организации сбалансированного рационального питания детей в учреждении, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню, выполнением норм и калорийности, а также осуществления контроля по данному вопросу в 2025 году

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать питание детей в учреждении в соответствии с «10-ти дневным меню для организации питания детей, посещающих дошкольное образовательное учреждение с 9-ти часовым режимом функционирования в соответствии с правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4 3590-20. СанПиН 1.2.3658-21.
2. Возложить ответственность на медицинскую сестру Хабибову С.М.
  - 2.1. за организацию и контроль питания в соответствии с функциональными обязанностями и СанПиН 2.3/2.4 3590-20; СанПиН 1.2.3658-21, срок – постоянно;
  - 2.2. за ежедневное вывешивание в уголке меню, срок - постоянно;
  - 2.3. за организацию замены продуктов на разноценные по составу в соответствии с таблицей замены продуктов при отсутствии основных продуктов питания, срок – по мере необходимости;
  - 2.4. за осуществление контроля кулинарной обработки, выходом блюд и вкусовых качеств, срок - постоянно;
  - 2.5. за ежедневное проведение С-витаминации третьего блюда непосредственно перед раздачей, срок- постоянно;
  - 2.6. за осуществление контроля за правильностью хранения и соблюдения срока реализации продуктов, срок - постоянно;
  - 2.7. за снятие пробы и записи в специальном бракеражном журнале «Готовых блюд», оценки готовых блюд и разрешения их к выдаче, срок - постоянно;
  - 2.8. за ежедневный забор суточной пробы готовой продукции и правильное ее хранение, срок - постоянно;

2.9. за осуществление контроля за санитарным состоянием пищеблока, его оборудования, инвентаря посуды их хранения, маркировки и правильного использования по назначению, их обработки, срок - постоянно.

3. Возложить ответственность на заведующего хозяйством Кызылалиеву С.Г.:

3.1. за состояние спецификаций, срок – по мере необходимости;

3.2. за своевременность доставки продуктов, точность веса, количество, качество и ассортимент получаемых со склада, срок - постоянно;

3.3. за состояние сезонного меню, срок – 2 раза в год;

3.4. за представление меню для утверждения заведующему, срок- постоянно;

3.5. за ежемесячную выборку остатков продуктов питания, срок- ежемесячно;

3.6. за ежеквартальное совместно снятие остатков продуктов в кладовой, срок – 1 раз в квартал;

3.7. за сохранность и транспортировку продуктов питания, их хранения и сроки реализации, срок -постоянно;

3.8. за соблюдение товарного соседства при хранении продуктов на складе, в соответствии с требованиями, срок -постоянно;

3.9. за ведение журналов учета температуры в холодильниках , показаний гигрометров, обработки холодильников, срок -постоянно;

3.10. за выдачу продуктов со склада, срок -постоянно;

3.11. за осуществление приема продуктов питания от поставщиков вместе с заведующим, медсестрой и снятие остатков, срок -постоянно;

3.12. за соблюдение санитарного состояния в скалах в соответствие с требованием СанПин, срок -постоянно;

3.13. за состояние меню-требования, срок - постоянно;

3.14. за предоставление отчетной документации, срок- постоянно;

4. Возложить ответственность на повара Казакбиеву М.С.

4.1. за работу по утвержденному и правильному оформленному меню, срок - постоянно;

4.2. за осуществление закладки основных продуктов в котлы в присутствии медицинской сестры или членов комиссии по питанию, срок -постоянно;

4.3. за строгое соблюдение технологии приготовления блюд, срок - постоянно;

4.4. за выдачу готовой продукции только после снятия пробы медицинской сестрой с обязательной отметкой вкусовых качеств, готовности блюд в бракеражном журнале, срок - постоянно;

4.5. за хранение, маркировку, обработку и правильное использование по назначению инвентаря и посуды на пищеблоке, срок – постоянно;

4.6. за соблюдение времени с момента приготовления пищи до отпуска и нахождения на горячей плите ( не более 2-х часов), срок – постоянно;

4.7. за совместное с заведующим хозяйством и медицинской сестрой составление разнообразного меню, срок - 2 раза в год;

4.8. за строгое соблюдение технологии приготовления блюд, проведение С-витаминизации третьего блюда в соответствии с требованиями СанПиН, срок – постоянно;

5. Заведующего хозяйством Кызылалиеву С.Г. назначить ответственным за бесперебойную работу холодильно-технологического оборудования, оснащение кухонным инвентарем, посудой, моющими и дезинфицирующими средствами, срок – постоянно.
6. Работникам пищеблока необходимо переодеваться в специально отведенном месте, срок – постоянно.
7. На пищеблоке необходимо иметь:
- инструкции по охране труда и технике безопасности, должностные инструкции, инструкции по соблюдению санитарно-противоэпидемического режима;
  - картотеку технологии приготовления блюд;
  - медицинскую аптечку;
  - график выдачи готовых блюд;
  - нормы готовых блюд;
  - вымеренную посуду с указанием объема блюд.
8. Ответственность за организацию питания и питьевого режима детей каждой группы несут помощники воспитателей: Тарасенко С.Н., Гроян А.И., Курбанова Ш.Я., срок – постоянно.
- 8.1. Во время приема пищи детьми воспитателям и помощникам воспитателей заниматься непосредственно организацией питания детей, привитием культурно-гигиенических навыков, срок – постоянно.
9. Считать утративши силу приказ от 09.01.2024 г. № 8 – од «Об организации питания в 2024 году».
10. Контроль за выполнением настоящего приказа оставляю за собой.

Заведующий



Т.В.Защепкина